

切好好 看見食物原貌

支持小農 重視食安 每樣菜都「切好好」

文·林潔欣
圖·「切好好」提供



職業婦女每日為生活奔波，下班後放下包包、換上衣服，還得急急忙忙的變身廚娘將菜切切洗洗，個把小時後，烹調好的料理才能上桌。這時下班下課的老公孩子或許甫進門，或許早就餓著肚子等了一陣子，這樣日復一日緊張的生活，正是家庭工作兩頭燒的最大挑戰。

如果這時有一項服務，在買菜的同時已經將菜洗好切好，不僅可簡化最花時間的前置作業，還能請偶爾比你早下班的老公孩子，先將菜下鍋熱炒有多好！「Cutgood切好好」就是這樣的概念。

負責人吳小姐說，「切好好」創立的初衷，即是從自己是忙碌的職業婦女發想起，

「總是沒時間買菜切洗菜」的煩惱，讓她想到或許可以結合二度就業的媽媽與小農來創立社會企業，在服務消費者的同時，亦可將款項回饋給有機農民、失業媽媽，何樂而不為。

雖然市面上有許多有機店也有賣小農種植





的蔬菜，但這裡有專業的媽媽直接至農場選購，仔細的處理過後才送出，拿到一盒盒精緻包裝的主婦們都會很安心的讓家人食用。

近來「切好好」已和宜蘭縣的八位小農簽約，每一箱都搭配五種蔬菜出貨，消費者每次訂購時拿到的蔬菜不一定相同，因為要視當時氣候與產地的情況供給，絕對都是當令最適合食用的蔬菜。

「我們每週接到訂單後，媽媽們於每週二的早上約七、八點到工作台，將來自產地完全不含農藥的當季蔬菜洗洗切切，經過包裝後用低溫宅配的方式，用24小時不到的時間讓消費者拿到新鮮蔬菜。」吳小姐說，這樣的工作流程最適合需要照顧孩子的媽媽，既不用每天上班，工作當日還能讓她們趕在下午去接孩子放學。

如今雖已營運了一年多，但由於多為零星的訂單，還沒達到當初預計中的效果。不過在吳小姐的印象中，仍有幾位印象深刻的消費者。其中一位長年至大陸經商又返鄉的企業家，曾經訂了十萬元的菜來送員工，在送禮給員工之餘不忘回饋台灣這塊土地，幫助當地小農。另外，也有一位懷孕的醫師太太，因為不方便上街買菜走動，在產前兩個月每週都訂購「切好好」的蔬菜……這些消費者的選購，絕不是因為同情失業媽媽，而是真心支持純天然無農藥的小農蔬菜。

未來，吳小姐說，希望「切好好」可以多朝企業團購的方式行銷，企業不但能達到社會企業的責任，也可以讓員工吃到安心衛生、無食安疑慮的好菜。目前訂購的套餐有三種：單箱購買1,000元、十箱購買9,500元，以及二十箱購買18,000

元，每箱有五樣有機蔬菜，約為兩人份一星期的份量。請大家多多上網選購。❤️



「切好好」FB上的信念分享

昨天接受雜誌社電話訪問，記者問我們，現在最大的困難是什麼？腦中浮現，失業媽媽去領普渡白米的畫面。我們想最大的困難就是還沒有讓企業參與切好好的良善循環，使得媽媽們難以有穩定切菜的工時可以參與。

企業在切好好的環節中，是訂購者，但是使用者卻是企業的利害關係人。因此有人說，切好好要斟酌成本，要和市場的菜價比較才有競爭力。但我們堅持的是，切好好的服務，賣的不是菜，而是對土地的愛，對社會的家，對家人的愛。

現在，這個觀念還在推廣中，所以失業媽媽還需要領取救濟品生活，但是，我們相信有一天，當有企業支持這個理念時，切好好的菜，就會四處飄香。

Cutgood切好好

網址：<http://cutgood.tw/>

FB搜尋：切好好看見食物原貌

電話：0925-208220

地址：宜蘭縣羅東鎮羅莊街295巷22號